RECEITAS COM

Pão de forma

MELHORAMENTOS

RECEITAS COM
Pão de forma

Este é um ingrediente que você sempre tem em casa: é saboroso, combina com praticamente tudo, é barato e pode ser usado em uma infinidade de preparações, além dos sanduíches, claro. Neste livrinho você vai encontrar muitas receitas e variações para aproveitar melhor o pão de forma no cardápio da família: são entradas, petiscos e pratos principais. Para não decepcionar a criançada, há delícias para servir quentes e frias, sanduíches diferentes e até doces. Experimente-as!

MELHORAMENTOS

Sumário

Torta surpresa de palmito, 3 – Canapés requintados, 3
Torta fria de salmão, 4 – Entrada chique, 4
Torta rápida de frango com catupiri, 5 – Entrada de atum, 5
Sanduíche em camadas, 6
Sanduichão à francesa, 7 – Bolo de verão, 7
Tortinhas especiais, 8
Lasanha expressa, 13 – Bauru enformado, 13
Surpresa de camarão, 14 – Omelete de pão, 14
Cuscuz de pão, 15
Tigelada de camarão, 16 – Salgadinho à italiana, 16
Crostini 3 queijos, 17 – Espetinhos empanados de queijo, 17
Empanadinho diferente , 18 – Espetinho de pão com lingüiça, 18
Charlote leve de pão, 19
Pudim de pão e laranja, 20 – Sobremesa quente de maçã, 20

Capa: Sanduíche em camadas (receita na página 6)
Fotografias: capa – Luiz Fernando Macian (produção Guida Rozzino); página 10 – Marcelo de Breyne (produção Cecília Salomão); demais fotos – Capellano (produção Christiane Osterreicher). Produção editorial e editoração eletrônica: Clim Editorial

© 2003 Editora Melhoramentos Ltda.
Atendimento ao consumidor: Caixa Postal 2547 – CEP 01065-970 – São Paulo – SP – Brasil
Edição: 9 8 7 6 5 4 HAx-I Ano: 2007 06 05 04
ISBN: 85-06-04164-3

Torta surpresa de palmito

Ingredientes:

1 lata de molho de tomate – 1 pimentão amarelo picado – 100 g de azeitona preta picada – 1/2 xícara de chá de cheiro-verde picado – 1 vidro (1/2 kg) de palmito cortado em rodelas – sal e pimenta-do-reino – 1 pão de forma inteiro (sem fatiar) – maionese – queijo parmesão ralado – tomates-cereja

Modo de fazer: Aqueça o molho de tomate e junte um pouco de água. Acrescente o pimentão, a azeitona, o cheiro-verde e o palmito e tempere com sal e pimenta-do-reino. Corte o pão em fatias grossas horizontais. Arrume uma delas num prato de servir e espalhe uma camada do refogado por cima. Repita as camadas, terminando com uma fatia de pão e deixe esfriar. Depois, besunte toda a torta com maionese. Polvilhe queijo ralado e decore com metades de tomate-cereja. Deixe na geladeira até o momento de servir.

Canapés requintados

Ingredientes:

1/2 xícara de chá de requeijão cremoso – 1 colher de sobremesa de mostarda – sal e pimenta-do-reino – 10 fatias de pão integral ou preto – 10 fatias de peito de peru – 2 ou 3 pepinos em conserva cortados em rodelas – alecrim fresco

Modo de fazer: Misture o requeijão com a mostarda e tempere com sal e pimenta-do-reino. Leve ao fogo baixo e mexa apenas até deixar a mistura homogênea. Espere esfriar e besunte as fatias de pão. Depois, usando um cortador, recorte-as em rodelas. Faça o mesmo com o peito de peru. Decore com rodelinhas de pepino, alecrim e, se quiser, sementes de mostarda.

Sugestão: Este molho também combina com outros frios, como peito de chester, copa e salame. Caso vá usar salame, recorte o pão em rodelas do mesmo tamanho.

Torta fria de salmão

Ingredientes:

1 pão de forma sem casca – 1 litro de leite fervente – 3 colheres de sopa de manteiga ou margarina – 1/2 cebola picada fino – 3 tomates picados – sal e pimenta-do-reino – 2 ovos batidos – 1 colher de sopa de fermento em pó – 3 colheres de sopa de queijo parmesão ralado – 1 lata de ervilha escorrida – algumas fatias de salmão defumado picado (ou 1 latinha de salmão) – manteiga para untar – maionese – salsa picada

Modo de fazer: Numa tigela, pique o pão de forma, regue com o leite fervente e deixe esfriar. Derreta a manteiga e refogue a cebola e o tomate, tempere com sal e pimenta-do-reino e cozinhe até obter um molho. Deixe esfriar. Preaqueça o forno. Junte os ovos batidos, o fermento e o queijo ralado à tigela com o pão. Misture bem. Acrescente a ervilha e o salmão e torne a mexer. Adicione o molho à massa e mexa bem. Passe-a para uma forma desmontável untada e leve para assar por uns 30 min. Tire do forno, deixe esfriar um pouco e desenforme num prato de servir. Quando esfriar, besunte-a com uma camada de maionese misturada com salsa picada.

Entrada chique

Ingredientes:

fatias de pão de forma (se possível, preto ou integral) – mostarda – rodelas de tomate não muito maduro – cream cheese – gergelim torrado – orégano

Modo de fazer: Usando um cortador apropriado ou a borda de um copo, recorte as fatias de pão em círculos. Besunte-as com mostarda e arrume uma rodela de tomate por cima. Acrescente uma colher de chá de cream cheese e espalhe um pouco de gergelim. Polvilhe um pouco de orégano e arrume numa bandeja.

Torta rápida de frango com catupiri

3 colheres de sopa de óleo – 1 cebola picada – 1 dente de alho picado – 1/2 pimentão vermelho picado – 4 tomates picados – azeitonas pretas picadas – cheiro-verde picado – 1 lata de ervilha escorrida – sobras de frango assado ou cozido desfiado – 1 xícara de chá de palmito picado – sal – 1 pão de forma sem casca – maionese – catupiri – tomates-cereja e palmito para decorar

Modo de fazer: Aqueça o óleo e doure a cebola e o alho. Junte o pimentão e o tomate, misture bem e cozinhe até que o molho esteja espesso. Junte azeitona picada e cheiro-verde a gosto, a ervilha, frango desfiado e o palmito e misture bem. Tempere com sal, tire do fogo e deixe esfriar. Cubra o fundo de uma forma refratária com fatias de pão de forma. Besunte-as com maionese e distribua uma camada de molho de frango. Repita as camadas, sem deixá-las úmidas demais. Depois, cubra toda a torta com uma camada de catupiri. Decore com metades de tomate-cereja e rodelas de palmito. Deixe na geladeira até o momento de servir.

Entrada de atum

Ingredientes:

1 pão de forma sem casca – 1 lata de atum ralado – 1 lata de ervilha – 1 pimentão picado fino – 1/2 xícara de chá de cebolinha-verde picada – maionese

Modo de fazer: De véspera, pique o pão de forma numa tigela. Escorra o atum e a ervilha e acrescente à tigela, misturando bem. Junte também o pimentão e a cebolinha-verde e depois vá adicionando maionese e mexendo até a mistura ficar cremosa. Arrume-a numa forma redonda com buraco no meio e deixe na geladeira até a hora de servir. Desenforme num prato e decore a gosto.

Sanduíche em camadas

Ingredientes:

1 pão de forma sem casca – maionese – tomates-cereja – ramos de salsa – alface americana picada

Recheio de espinafre

1/2 maço de espinafre (só as folhas), lavado e escorrido – 3/4 de xícara de chá de creme de leite – 1/2 xícara de chá de queijo parmesão ralado – sal e pimenta-do-reino

Recheio de tomate

3 colheres de sopa de azeite de oliva – 1 dente de alho picado – 1 cebola ralada – 4 tomates grandes e maduros, picados, sem pele nem sementes – sal – gotas de molho de pimenta – cheiro-verde picado

Recheio de cenoura

3 cenouras cozidas – 2 colheres de sopa de salsa picada – sal e pimenta-do-reino – 3 colheres de sopa de creme de leite

Modo de fazer: Para o recheio de espinafre, leve-o ao fogo numa panela, tampe e deixe que cozinhe no próprio vapor. Tire do fogo e deixe escorrer numa peneira. Em seguida, bata no liquidificador com o creme de leite, o queijo ralado, sal e pimenta-do-reino a gosto até obter uma pasta com consistência cremosa. Para o recheio de tomate, junte todos os ingredientes e amasse com um garfo até obter uma mistura com consistência para espalhar. Para o recheio de cenoura, rale-as e misture com os demais ingredientes indicados. Para montar o sanduíche, corte o pão em 4 fatias grossas, horizontais. Arrume uma fatia de pão num prato de servir. Acrescente um dos recheios e cubra com outra fatia de pão. Repita as camadas dessa forma, terminando com pão. Então, besunte-o com uma farta camada de maionese e decore com tomatinhos e ramos de salsa. Contorne com alface picada e deixe na geladeira até o momento de servir.

Sanduichão à francesa

Ingredientes:

1 pão de forma fatiado (sem casca) – recheio de tomate (veja receita na pág. 6) – maionese – 250 g de presunto picado – recheio de espinafre (veja receita na pág. 6)

Modo de fazer: Corte as fatias de pão de forma ao meio, formando triângulos. Arrume seis fatias numa bandeja de modo que formem quadrados. Besunte com uma camada de recheio de tomate. Cubra com fatias de pão, arrumadas no sentido contrário. Passe uma camada de maionese e espalhe presunto picado por cima. Cubra com outra camada de pão e acrescente o recheio de espinafre. Vá acrescentando camadas até terminarem os ingredientes, sendo que a última camada deve ser de pão. Depois, cubra tudo com maionese. Deixe na geladeira por pelo menos 2 horas antes de servir.

Bolo de verão

Ingredientes:

1 xícara de chá de queijo-de-minas picado – 1 pote de iogurte natural – 1/2 xícara de chá de salsa picadinha – sal – 1 pão de forma, sem casca – 3 tomates picados, sem pele nem sementes – 300 g de salame cortado em fatias finas – 4 ovos cozidos picados – 1 lata de ervilha escorrida – 2 xícaras de chá de creme de leite fresco – 3 colheres de sopa de queijo parmesão ralado

Modo de fazer: Amasse o queijo-de-minas com um garfo. Junte o iogurte, a salsa e sal. Forre uma forma com o pão. Besunte com o creme e faça camadas de tomate, salame, ovo cozido e ervilha. Repita as camadas até completar a forma. Deixe na geladeira por 3 a 4 horas. Bata o creme de leite em ponto de chantili e misture com o queijo ralado. Vire a forma num prato de servir e cubra com o chantili. Deixe na geladeira até o momento de servir.

Tortinhas especiais

Ingredientes:
10 fatias de pão de forma, sem casca – 10 fatias de pão preto, sem casca – margarina para untar

Modo de fazer: Preaqueça o forno. Coloque as fatias de pão sobre a tábua de cozinha e afine-as com o rolo de abrir massas. Depois, ajeite as fatias em forminhas bem untadas, deixando as beiradas um pouco para fora e num formato bonito. Para firmá-las bem, aperte-as com outra forminha. Coloque numa assadeira e leve ao forno médio para assar por uns 4 ou 5 minutos, apenas até que estejam ligeiramente crocantes. Deixe esfriar. Então, com todo o cuidado, desenforme as tortinhas. Encha as brancas com o recheio de pimentão com azeitona e as pretas com o recheio de queijo (veja as receitas ao lado). Arrume-as numa bandeja de forma bem decorativa e sirva.

Recheio de queijo

Ingredientes:
1 xícara de chá de queijo-de-minas amassado – 1 colher de sopa de manteiga – creme de leite – sementes de cominho – sal

Modo de fazer: Misture o queijo com a manteiga e creme de leite suficiente para obter o ponto desejado para o patê. Adicione sementes de cominho e tempere com sal a gosto.

Recheio de pimentão com azeitona

Ingredientes:
1 pimentão vermelho picado fino – 1/2 xícara de chá de azeitonas verdes picadas – 1/2 xícara de chá de cebola picada

Modo de fazer: Junte todos os ingredientes e misture bem.

Tortinhas especiais

Canapés requintados

Empanadinho diferente

Lasanha expressa

Lasanha expressa

Ingredientes:

1 pão de forma fatiado, sem casca – 1 copo de requeijão – 1 copo de leite quente – 1 lata de molho de tomate – 250 g de presunto cortado em fatias finas – 250 g de mozarela cortada em fatias finas – queijo parmesão ralado

Modo de fazer: Preaqueça o forno. Afine as fatias de pão com o rolo. Dilua o requeijão com o leite quente. Numa forma refratária untada, espalhe um pouco de molho de tomate. Arrume uma camada de pão, besunte com o requeijão diluído e regue com molho de tomate. Acrescente fatias de presunto e de mozarela e repita as camadas até terminarem os ingredientes, sendo que a última camada deve ser de mozarela. Regue com molho de tomate. Espalhe o restante da mistura de requeijão por cima e polvilhe com bastante parmesão ralado. Leve ao forno quente para aquecer bem e gratinar a superfície. Sirva a seguir.

Bauru enformado

Ingredientes:

1 pão de forma fatiado (se possível, sem casca) – margarina – 1 xícara de chá de caldo de carne quente (caseiro ou preparado com tablete) – 200 g de presunto cortado em fatias – 200 g de queijo prato cortado em fatias – 5 tomates cortados em rodelas – sal e pimenta-do-reino – orégano – azeite de oliva

Modo de fazer: Preaqueça o forno. Besunte fatias de pão com margarina e forre com elas uma forma refratária untada. Respingue o pão com caldo de carne, cubra com fatias de presunto e de queijo e rodelas de tomate. Tempere com sal, pimenta-do-reino e orégano. Repita as camadas até terminarem os ingredientes, sendo que a última deve ser de queijo. Leve ao forno para aquecer bem e derreter o queijo. Tire do forno e corte os sanduíches. Retire-os da assadeira com uma espátula, com cuidado para não desfazer as camadas.

Surpresa de camarão

Ingredientes:

1 pão de forma inteiro (com casca) – manteiga – sal – batata palha

Para o recheio:

2 xícaras de chá de camarão já limpo – 2 colheres de sopa de manteiga – sal e molho de pimenta (opcional) – 1 xícara de chá de batata cozida e passada pelo espremedor – 1 xícara de chá de maionese – 1/3 de xícara de chá de ervilha escorrida – 2 colheres de chá de salsa picada – 2 colheres de sopa de cebola picada

Modo de fazer: Preaqueça o forno. Corte uma fatia do pão, no sentido do comprimento e, usando uma faca, retire parte do miolo, com cuidado para não romper a casca, obtendo assim um espaço para recheá-lo. Derreta manteiga e pincele o pão, por dentro e por fora. Polvilhe com sal e coloque-o no forno já quente até que esteja dourado e crocante, sem deixar que resseque demais. Para o recheio, frite o camarão na manteiga e deixe esfriar. Tempere com sal e gotas de molho de pimenta (se for usá-lo) e junte os demais ingredientes. Retire o pão do forno e recheie com a mistura preparada. Recoloque a tampa e sirva ainda quente.

Omelete de pão

Ingredientes:

1 xícara de chá de pão de forma picado – 4 colheres de sopa de leite – 3 ovos – 1 pitada de fermento em pó – 1 colher de sopa de margarina

Modo de fazer: Coloque o pão numa tigela e regue com o leite. Separe os ovos (reserve as claras), bata as gemas e despeje na tigela. Bata as claras em neve com o fermento e acrescente à tigela, misturando delicadamente. Aqueça a margarina numa frigideira funda e frite a mistura até dourar. Sirva imediatamente.

Cuscuz de pão

Ingredientes:

1/2 kg de postas de peixe (cação, garoupa) – suco de limão – sal e pimenta-do-reino – 4 ovos – 2 tabletes de caldo de carne ou peixe – 1 pão de forma (sem casca) – 3 colheres de sopa de manteiga – 1 cebola picada – 1 lata de sardinha escorrida – 1 xícara de chá de molho de tomate – 1 vidro pequeno de palmito, escorrido e cortado em rodelas – 1 lata de ervilha escorrida – 1/2 xícara de chá de azeitona sem caroço, cortada em rodelas – manteiga para untar – farinha de rosca para polvilhar

Modo de fazer: Tempere o peixe escolhido com suco de limão, sal e pimenta-do-reino e deixe tomar gosto. Cozinhe 2 ovos e reserve. Dilua os tabletes de caldo em 1 litro de água fervente numa tigela grande. Junte à tigela o pão de forma picado grosseiramente e deixe descansar. Depois, coloque-o para escorrer sobre uma peneira. Aqueça a manteiga e refogue a cebola. Adicione o peixe temperado, a sardinha (sem espinhas) e o molho de tomate e deixe cozinhar por alguns minutos. Acrescente o pão escorrido, misture e cozinhe, sem parar de mexer, até aparecer o fundo da panela. Reserve um pouco de palmito e ervilha para decorar e adicione o restante à panela. Tire do fogo e adicione os ovos restantes. Junte a azeitona e misture bem. Preaqueça o forno. Forre o fundo e os lados de uma forma redonda alta com papel-alumínio. Unte com manteiga e polvilhe com farinha de rosca. Corte os ovos cozidos em rodelas e decore o fundo e as laterais da forma. Arranje também as rodelas de palmito e a ervilha reservadas e, trabalhando com cuidado, vá acrescentado com uma colher a massa preparada. Leve ao forno já quente para assar até que a superfície esteja ligeiramente dourada. Retire do forno e desenforme o cuscuz num prato. Sirva-o quente ou frio.

Tigelada de camarão

Ingredientes:

1 kg de camarão já limpo – sal – suco de limão – 1/2 xícara de chá de azeite de oliva – 2 cebolas raladas ou picadas fino – 1 tomate maduro picado, sem pele nem sementes – 1 xícara de chá de cheiro-verde picado – 1 dente de alho amassado – 1 pão de forma (sem casca) – 1 xícara de chá de leite – 1 xícara de chá de leite de coco – 4 ovos – pimenta vermelha picada – tirinhas de pimentão vermelho e azeitonas para guarnecer

Modo de fazer: Tempere o camarão a gosto com sal e suco de limão. Leve ao fogo uma panela com o azeite, a cebola, o tomate, o cheiro-verde e o alho. Deixe refogar um pouco, junte o camarão e cozinhe em fogo baixo. Desmanche 3 fatias de pão no leite e acrescente à panela. Junte também o leite de coco e cozinhe por alguns minutos, para engrossar o molho. Tire a panela do fogo e deixe esfriar. Preaqueça o forno em temperatura moderada. Separe os ovos e bata as claras em neve. Acrescente as gemas e misture bem. Junte ao refogado de camarão, misturando delicadamente. Tempere com pimenta vermelha a gosto. Forre uma forma refratária untada com fatias de pão e espalhe o refogado por cima. Cubra com fatias de pão. Decore com tirinhas de pimentão e azeitonas e leve ao forno já quente para assar até dourar a superfície. Sirva em seguida.

Salgadinho à italiana

Ingredientes:

margarina – fatias de pão de forma – queijo ralado – orégano

Modo de fazer: Passe margarina nas fatias de pão e asse em forno quente até que fiquem crocantes. Tire do forno, polvilhe com queijo ralado e orégano e sirva.

Crostini 3 queijos

Ingredientes:

1 pão de forma – requeijão – queijo parmesão ralado – orégano, salsa picada ou azeitona preta picada (opcional) – queijo cheddar cremoso – manteiga

Modo de fazer: Preaqueça o forno em temperatura moderada. Corte as fatias de pão em triângulos e besunte metade delas com requeijão. Em seguida, espalhe queijo parmesão ralado por cima e, se quiser, uma pitada de orégano, salsa picada ou azeitona preta. Nas fatias de pão restantes, passe uma camada de queijo cheddar, coloque-as sobre as primeiras, com a parte besuntada voltada para baixo, e aperte delicadamente. Besunte a superfície com manteiga e arrume tudo numa forma untada. Leve ao forno já quente e deixe até que o pão esteja corado e ligeiramente crocante. Sirva imediatamente, como lanche ou tira-gosto.

Espetinhos empanados de queijo

Ingredientes:

fatias de pão de forma amanhecido (sem casca) – 1 copo de requeijão – leite – 400 g de mozarela cortada em cubinhos – farinha de trigo – 3 ou 4 ovos – sal e pimenta-do-reino – farinha de rosca – óleo para fritar

Modo de fazer: Besunte um dos lados das fatias de pão com requeijão e una-as, duas a duas. Em seguida, corte em quadradinhos. Umedeça os sanduichinhos com leite e monte os espetinhos, alternando com os cubinhos de queijo mozarela. Passe os espetinhos na farinha de trigo, nos ovos batidos com sal e pimenta-do-reino e na farinha de rosca. Depois, passe novamente no ovo batido e na farinha de rosca. Frite os espetinhos em bastante óleo quente, até que fiquem dourados por igual. Retire-os com uma escumadeira, escorra sobre papel absorvente e sirva.

Empanadinho diferente

Ingredientes:

1 pão de forma sem casca – manteiga – 100 g de presunto picadinho – 100 g de queijo fundido – 1 xícara de chá de leite – 2 ovos batidos – sal – farinha de rosca – queijo parmesão ralado – óleo para fritar

Modo de fazer: Besunte as fatias de pão com manteiga. Espalhe um pouco de presunto picado sobre metade delas. Passe uma generosa camada de queijo fundido nas restantes. Monte sanduíches, unindo-as duas a duas e apertando delicadamente. Depois, corte-os em quatro. Umedeça os sanduichinhos com o leite e passe-os nos ovos batidos com uma pitada de sal. Em seguida, passe-os numa mistura de farinha de rosca com um pouco de queijo ralado. Frite em óleo bem quente, virando-os para que dourem por igual. Retire com uma escumadeira e coloque para escorrer sobre papel absorvente. Sirva a seguir.

Espetinho de pão com lingüiça

Ingredientes:

10 fatias de pão de forma sem casca – manteiga – 1 lingüiça calabresa – azeitonas pretas sem caroço – azeite de oliva – catchup e molho de mostarda para acompanhar

Modo de fazer: Preaqueça o forno em temperatura moderada. Besunte as fatias de pão com manteiga e corte-as em quadradinhos. Elimine a pele da lingüiça, corte-a em rodelas finas e frite-as numa frigideira antiaderente, sem acrescentar óleo. Usando espetinhos de madeira, alterne quadradinhos de pão, rodelas de lingüiça e azeitonas. Arrume os espetinhos numa assadeira, regue com azeite e leve ao forno quente para tostar ligeiramente. Sirva em seguida, acompanhado de catchup e molho de mostarda.

Charlote leve de pão

Ingredientes:

1 maçã ácida e 1 pêra descascadas, sem o miolo e cortadas em fatias finas – 250 g de ameixas vermelhas maduras, cortadas em 4 e sem o caroço – 250 g de cerejas, cortadas ao meio e sem caroço – 1 xícara de chá de uva passa clara, sem sementes – 1/2 xícara de chá de água – 3/4 de xícara de chá de açúcar – 1 de pão de forma branco ou integral (sem casca) amanhecido

Para acompanhar:

1 pote de iogurte natural – 1 colher de sopa de açúcar

Modo de fazer: De véspera, coloque numa panela a maçã, a pêra, a ameixa, a cereja, a uva passa, a água e o açúcar e cozinhe em fogo baixo por 10 minutos ou até que as frutas fiquem bem macias. Acrescente 3 ou 4 fatias de pão picadas e retire a panela do fogo. Com o auxílio de um cortador redondo ou com a boca de uma xícara, recorte de uma das fatias de pão uma rodela de 7,5 cm. Corte o restante das fatias ao meio. Coloque a rodela de pão no centro de uma forma para pudim transparente, com 5 xícaras de capacidade. Arrume metade das fatias ao redor da rodela reservando a outra metade para a cobertura. Escorra as frutas (reserve a calda) e coloque-as na forma preparada, espalhando sobre o pão que forra o fundo. Cubra com as fatias reservadas e regue com a calda. Apóie sobre o pão um prato pequeno e coloque um peso em cima. Deixe na geladeira de um dia para o outro. Sirva acompanhado de iogurte batido com açúcar.

Sugestão: Se gostar, adicione à calda 1/2 xícara de chá de vinho branco.

Pudim de pão e laranja

Ingredientes:

6 fatias de pão de forma sem casca – 4 ovos – 1 xícara de chá de leite – 1 xícara de chá de açúcar – 3 colheres de sopa de manteiga – 1 xícara de chá de suco de laranja – raspas de casca de laranja

Modo de fazer: Preaqueça o forno. Triture o pão no liquidificador, junte os ovos e o leite e bata bem. Depois, acrescente o açúcar, a manteiga amolecida e o suco de laranja e torne a bater. Adicione raspas de casca de laranja e misture. Despeje numa forma para pudim com buraco untada e leve ao forno para assar, em banho-maria, por uns 30 minutos, ou até que, ao espetar o pudim com a ponta do garfo, este saia seco. Tire do forno e deixe descansar, na própria forma, por alguns minutos. Quando estiver morno, vire-o num prato de servir.

Observação: Se quiser acentuar o sabor do pudim, caramelize a forma.

Sobremesa quente de maçã

Ingredientes:

1/2 xícara de chá de uva passa clara, sem sementes – licor de sua preferência – 3 ovos – gotas de essência de baunilha – açúcar – 6 fatias de pão de forma sem casca – 1/2 xícara de chá de leite – 3 maçãs – canela em pó – sorvete de baunilha

Modo de fazer: Regue a uva passa com o licor e deixe macerando. Preaqueça o forno. Bata os ovos com gotas de baunilha e 1/2 xícara de chá de açúcar. Passe as fatias de pão no leite e depois no ovo batido e arrume-as numa forma refratária untada. Descasque as maçãs, elimine as sementes e corte em fatias. Arrume-as sobre o pão. Distribua a uva passa por cima. Polvilhe com açúcar e canela e leve ao forno já quente para assar até dourar. Passe as fatias para pratinhos individuais, acrescente uma bola de sorvete e sirva imediatamente.

MINI Cozinha

Receitas deliciosas, fáceis de preparar e que ficam prontas rapidamente, para enriquecer o dia-a-dia da família com um toque de capricho e muito sabor.

Bebidas Quentes
Bifes & Grelhados
Bolos Caseiros e Especiais
Churrasco – Molhos e Acompanhamentos
Carne Moída Variada e Criativa
Cozinha Italiana
Cozinha Japonesa
Cozinha Portuguesa
Delícias com Gelatina
Docinhos Irresistíveis
Love & Cooking
Macarrão & Molhos Variados
Musses e Pudins
Natal – Doces e Sobremesas
Natal – Receitas Especiais
Pães e Delícias da Padaria
Páscoa – Ovos e Bombons
Peixes – Rio & Mar
Queijo & Vinho
Receitas com Pão de Forma
Receitas Light
Risotos Deliciosos
Rosquinhas & Amanteigados
Sabor de Chocolate
Saladas Criativas
Salgadinhos Saborosos
Sanduíches Variados
Sopas Especiais
Sorvetes & Sobremesas Geladas
Sucos & Vitaminas
Tortas Doces
Tortas Salgadas

ISBN 85-06-04164-3
9 788506 041642